



2012 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse. Streng limitiert!

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Akzente, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach roten Früchten, balsamischen Noten, aber auch Kakao und einer Spur Grafit. Dichter, explosiver Gaumen von fester Struktur, der sich fortwährend am Gaumen breit macht, Pflaumen, Erdbeerkonfitüre und etwas Zimt; die Tannine sind reif und geben diesem Barolo einen guten Halt, sehr konzentriert im Potenzial aufzeigenden, eleganten Finale. Unverkennbar Cerequio!

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien
Region: Piemont
Subregion: Barolo

Produzent: Michele Chiarlo

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine

Spectator 90/100, Falstaff 94/100

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 0328912



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft: Italien

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score

19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.